

## Rezept

# Corned-Beef-Puffer

Ein Rezept von Corned-Beef-Puffer, am 25.03.2023

## Zutaten

|  |                                 |
|--|---------------------------------|
| <b>400 g</b> Kartoffeln                  | <b>1 Bund</b> glatte Petersilie |
| <b>1 Dose</b> Corned Beef (340 g Inhalt) | <b>400 g</b> Zwiebeln           |
| <b>4 EL</b> Öl                           | <b>2</b> Eier                   |
| Salz                                     | Paprika                         |
| Pfeffer                                  | 1/4 TL Cayennepfeffer           |
| <b>3 EL</b> Mehl                         | <b>300 g</b> Joghurt            |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 380 kcal

## Zubereitung

1. Kartoffeln schälen, mittelfein raspeln, mit Haushaltspapier ausdrücken. Petersilie waschen, einige Blättchen beiseite legen, den Rest hacken. Corned Beef würfeln. Zwiebeln schälen, in feine Streifen schneiden, in 1 EL Öl in 8 Min. weich schmoren.
2. Zwiebeln, Kartoffeln, Corned Beef, Petersilie, Eier und Gewürze mischen. Mehl darüberstäuben, leicht verkneten.
3. Joghurt mit Salz, Pfeffer und Paprika verrühren, kalt stellen.
4. Öl erhitzen, Kartoffelmasse mit einem Löffel portionsweise in die Pfanne geben, etwas flach drücken. Puffer von beiden Seiten in je 3-4 Min. knusprig braten. Mit Petersilie dekorieren und mit dem Joghurt anrichten.